

Rezept für Stachelbeermarmelade

Zutaten:

- 1 kg rote oder grüne Stachelbeeren
- 500g Gelierzucker
- 2 EL Zitronensaft, alternativ Limette
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Mittelgroße Einmachgläser (ca. 200 ml)

Utensilien:

- Pürierstab
- Mittelgroßer Topf
- Einmachgläser

Zubereitung:

Schritt 1:

Damit deine selbstgemachte Marmelade möglichst lange haltbar ist, sollten die Einmachgläser vorher abgekocht werden.

Dazu füllst du Wasser in einen großen Topf und legst die offenen Gläser sowie den Deckel hinein. Achte darauf das die Gläser vollständig mit Wasser bedeckt sind!

Bringe das Wasser zum Kochen und koche die Einmachgläser 10 Minuten darin aus.

Schritt 2:

Stachelbeeren in einem Sieb gründlich waschen und abtropfen lassen. Danach halbierst du die Stachelbeeren und gibst sie zusammen mit dem Gelierzucker und dem Vanillezucker in einen mittelgroßen Topf. Rühre die Masse einmal kurz durch.

Schritt 3:

Füge den Zitronensaft hinzu und die Stachelbeeren unter Rühren zum Kochen bringen und einmal gut aufkochen lassen. Lass die Masse dann 5 Minuten köcheln.

Schritt 4:

Wenn du lieber feine Marmelade magst, kannst du die Masse noch pürieren.

Schritt 5



Fülle nun die heiße Stachelbeermarmelade bis zum Rand in deine sterilisierten Einmachgläser.

Schritt 6:

Stelle nun die gefüllten Gläser für 20 Minuten auf den Kopf, denn so entsteht ein Vakuum. Anschließend umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

